



Estudo da ESALQ discute importância do porongo para agricultura familiar no Rio Grande do Sul

Água quente, mate cevado sem açúcar, cuia e bomba. São esses os principais elementos que compõem a bebida mais tradicional do sul do Brasil, o chimarrão. Mas o que muitas pessoas desconhecem é a origem do recipiente que o comporta. O fruto que fornece matéria-prima para a confecção das cuias, popularmente chamado de porongo, vem da *Lagenaria siceraria* (Mol) Standl, nome científico que em latim significa “vaso de beber”. Sua família, Cucurbitaceae, possui frutas com características muito diversificadas, permitindo serem consumidas quando imaturas (abobrinha) ou maduras (melancia), algumas cozidas (abóbora japonesa), outras frescas em salada (pepino) ou como sobremesa (melão). Sobretudo o porongo, raramente utilizado para fins alimentares, pode servir como recipientes de armazenamento como garrafa, cachimbo ou ainda instrumento musical, boia para rede de pesca, entre outros artigos artesanais.

O engenheiro agrônomo Wolmar Trevisol explica que a cultura do porongo é muito importante para a agricultura familiar em algumas regiões do Estado do Rio Grande do Sul, pois a renda auferida melhora a qualidade de vida dos agricultores e proporciona a geração de muitos empregos. “No entanto, essa cultura não desperta o interesse do agronegócio, tampouco das instituições governamentais de ensino, pesquisa e fomento, justamente por conta da pequena escala de produção”, afirma. Foi em razão da lacuna presente no conhecimento agrônomo deste fruto que Trevisol desenvolveu um estudo na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP em Piracicaba, a fim de destacar sua qualidade e produtividade.

Para servir de base a novas pesquisas, além de oferecer subsídios ao manejo da cultura, foram analisados, na região de Frederico Westphalen (RS), os aspectos principais da fenologia e morfologia da planta, como a relação do número de folhas e flores por fruto, taxa de fecundação efetiva, ponto de colheita e biologia floral. “O estudo morfológico indicou que o porongo tem potencial para aumentar a produtividade, pois revelou a necessidade de 4,5 m² de área foliar para cada fruto e apenas 2,4% na taxa de fecundação efetiva”, conta o pesquisador.

Já a produtividade apresentou relação com a densidade da planta, em que a quantidade máxima de 9 mil cuias por hectare foi alcançada no espaçamento de 1,5 m x 1,0 m ou 6.666 plantas/ha¹. De acordo com Trevisol, essa densidade não interferiu nos parâmetros de qualidade morfológica, como a espessura do casco e os diâmetros da cuia e de constrição do fruto.

Apesar de ainda ser uma planta subaproveitada, a rentabilidade, o baixo custo de produção e a adaptabilidade às diferentes condições ambientais fazem do porongo uma cultura muito importante para a economia regional. “Neste caso, o resgate das populações e a preservação dos recursos genéticos têm importância fundamental para o futuro da cadeia produtiva, uma vez que se deve conhecer o manejo para preservar e multiplicar a espécie”, conclui o engenheiro.

Sob a orientação do professor José Laércio Favarin do Departamento de Produção Vegetal (LPV), o estudo fez parte da tese do Doutorado Interinstitucional (DINTER) da Esalq em parceria com a

Universidade Federal Santa Maria (UFSM) e contou com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes).

Fonte: *Raíza Tronquin / Assessoria de Comunicação da Esalq*